

Moelleux chocolat au coeur caramel au beurre salé au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 18 min	Durée : 23 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 6	Astuces : 14	

Ingrédients

100G de chocolat
8CàS de caramel au beurre salé
80G de sucre
50G de beurre salé
20G de farine
3 oeufs

Etapes

Â»

Préchauffer le four sur 220°C.

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 3 minutes sur 80°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter le sucre, la farine, les oeufs et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Remplir chaque ramequin avec 1/4 de pâte. Ajouter 2CàS de caramel au beurre salé dans chaque ramequin et finir, en mettant de la pâte jusqu'en haut de chaque ramequin.

Â»

Enfourner 15 minutes.

Se déguste tiède. Vous m'en direz des nouvelles. Miam ;)